



HOLLÄNDISCHE MINI-PFANNKUCHEN MIT KARAMELL-FEIGEN UND EIS



Für 2 Personen

ZUTATEN

für die Pfannkuchen:

2 EL Butter
150 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
3 große Eier
240 ml kalte Milch
2 EL Streuzucker
1 TL Vanilleextrakt

für die Karamell-Feigen:

4 reife Feigen
2 EL hellbrauner Zucker
4 EL Feigenkonfitüre
2 EL Wasser

zum Servieren:

Vanille Eis
2 EL geröstete Mandelblättchen
1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Je einen Teelöffel Butter in zwei gusseiserne Pfannen mit 20 cm Durchmesser im Backofen schmelzen und heiß werden lassen, bis man die nussigen Aromen der Butter wahrnehmen kann (etwa 4-5 Minuten).

In der Zwischenzeit Mehl und Salz in einer große Rührschüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und die Hälfte der Milch mit einem Rührbesen verrühren und zwar von der Mitte ausgehend nach außen vorarbeiten. Zuletzt die restliche Milch dazugießen und den Teig mit dem Rührbesen gut vermischen. Streuzucker und Vanilleextrakt einrühren.

Backofentür öffnen und mit einem Pinsel die Butter auf die gesamte Pfannenfläche inklusive der Ränder verteilen. Dabei schnell arbeiten, damit die Pfannen nicht auskühlen. Vorsichtig und zügig den Pfannkuchenteig in die beiden Pfannen gießen und die Backofentür wieder schließen. 13-16 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.



HOLLÄNDISCHE MINI-PFANNKUCHEN MIT KARAMELL-FEIGEN UND EIS

ZUBEREITUNG

Währenddessen eine kleine Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Feigen halbieren und mit Zucker bestreuen. Mit der aufgeschnittenen (und gezuckerten) Seite nach unten braten, bis der Zucker leicht karamellisiert (2-3 Minuten). Aus der Pfanne nehmen.

Feigenkonfitüre und Wasser in die Pfanne geben und so lange erwärmen, bis es eine flüssige Sauce ist. Hitze abschalten. Pfannkuchen aus dem Backofen nehmen, die karamellisierten Feigen und Vanille Eis darauf legen und mit Feigensauce besprenkeln. Mit Mandelscheiben und Puderzucker garnieren und servieren.